

Merkblatt

über lebensmittelhygienische Mindestanforderungen an Einrichtungen auf Wochen- und Jahrmärkten sowie bei öffentlichen Volks-, Strassen-, Grillfesten u. ä. Veranstaltungen (Vereine, Feuerwehr usw.)

Allgemeine Anforderungen

1. Grundsätzlich dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind (gesundheitsschädlich oder zum Verzehr nicht geeignet), nicht in den Verkehr gebracht werden.
2. Wer Lebensmittel herstellt oder in den Verkehr bringt, muss nachweisen können, von wem er ein Lebensmittel erhalten hat (Lieferscheine, Rechnungen).
3. Ortsveränderliche / nicht ständige Betriebsstätten (wie Marktstände, Verkaufszelte, mobile Verkaufsfahrzeuge) müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass das Risiko einer nachteiligen Beeinflussung des Lebensmittels und die damit verbundene Gefährdung des Verbrauchers vermieden wird (z.B. Gefahren durch Mikroorganismen, Staub, Temperaturen, Licht- und Witterungseinflüsse, Gase, Tiere, tierische Schädlinge, Abfälle, Abwässer).
- 3.1. Festplätze / Stellplätze von Verkaufseinrichtungen müssen ausreichend befestigt sein (z.B. asphaltiert, gepflastert, dichte Grasnarbe).
- 3.2. Es müssen in ausreichender Anzahl vorhanden sein:
 - Trinkwasserzapfstellen und Wasserabflüsse
 - abgedeckte Behältnisse zur Sammlung von Abfällen
 - Stromanschlüsse
 - hygienisch einwandfreie Toiletten für die mit Lebensmitteln umgehenden Personen (Toiletten mit Wasserspülung einschließlich Handwaschvorrichtung mit fließendem Wasser). Der Umgang mit **leicht verderblichen unverpackten Lebensmitteln** erfordert auch Warmwasser-, Seifen- und Desinfektionsmittelspender und Einweghandtücher in der Nähe des Arbeitsplatzes.
4. Der Veranstalter hat die für die Stellplätze der Betriebsstätten unter Nr. 3. genannten erforderlichen „Umgebungsvoraussetzungen“ und Bedingungen zu gewährleisten.
5. Die Einbeziehung von Versorgungsleistungen aus dem privaten häuslichen Bereich ist nur bei örtlich begrenzten Veranstaltungen mit sich selbst versorgenden Gemeinschaften zulässig (z.B. Schulfest), ausgenommen ist die Abgabe von unverarbeiteten Primärerzeugnissen (z.B. Obst).

Besondere Anforderungen an ortsveränderliche / nicht ständige Verkaufseinrichtungen

1. Es müssen vorhanden sein:
 - 1.1. eine ständig benutzbare Handwaschvorrichtung mit fließendem (erforderlichenfalls warmem) Wasser, einem Seifenspender (erforderlichenfalls Desinfektionsmittelspender) sowie Einweghandtüchern im Innenraum der Verkaufseinrichtung bzw. am Stand
 - 1.2. Oberflächen von Tischen und anderen Gegenständen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, aus glattem, riss- und spaltenfreiem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind
 - 1.3. geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen
 - 1.4. Zufuhr von warmem und / oder kaltem Trinkwasser in ausreichender Menge und vorgeschriebener Qualität (auch bei mitgeführtem Trinkwasser)
 - 1.5. eine Einrichtung zur Ableitung und erforderlichenfalls zur Sammlung von Abwasser
 - 1.6. angemessene Einrichtungen zum Halten geeigneter Temperaturen (Kühlung, Heißhaltung) und deren Überwachung (Thermometer), erforderlichenfalls auch beim Transport.
2. Das Reinigen von Lebensmitteln muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen. Erforderliche Spüleinrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
3. Lebensmittel sind so zu behandeln, transportieren, aufzubewahren und feilzuhalten, dass das Risiko einer Kontamination vermieden (Schutz z.B. vor Anfassen, Anhusten, Anniesen, Staub) und die Kühlkette eingehalten wird. Die Lebensmittellagerung auf dem Fußboden ist unzulässig.
 - 3.1. Obst und Gemüse an offenen Ständen sind ausreichend hoch über dem Boden zu lagern und feilzuhalten; auf vollständige Kennzeichnung ist zu achten.

- 3.2. Preisschilder dürfen nicht in Lebensmittel eingesteckt werden.
- 3.3. Verzehrfertige Lebensmittel sollten, soweit nicht unumgänglich, beim Behandeln und Abgeben nicht mit bloßen Händen berührt werden.
- 3.4. Auf einfachen Tischen ohne weitere Schutzvorrichtungen (außer Sonnenschutz) dürfen nur verpackte, umhüllte, abgedeckte, nicht leicht verderbliche Lebensmittel feilgehalten werden.
- 3.5. Umhüllungs- und Verpackungsmaterial darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
4. Abfälle (flüssig oder fest) sind hygienisch zu lagern und zu entsorgen.
5. Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muss gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung auch
 - bei loser Abgabe gut sichtbar kenntlich gemacht werden (Schild auf oder neben dem Lebensmittel oder
 - Aushang oder schriftliche Aufzeichnung mit Hinweisschild).
6. Beim Speiseeisverkauf sind die Temperaturanforderungen (Fertigpackungen -18°C ; Ausportionieren bei -10°C) zu beachten und regelmäßige Temperaturmessungen zu dokumentieren. Portionierer sind regelmäßig mit Trinkwasser zu reinigen. Die Speiseeiszusammensetzung muss den „Leitsätzen für Speiseeis“, die Speiseeismaschinen und –behandlungsverfahren müssen den DIN 1058, 10518, 10501-1 und 10508 entsprechen.
7. Schankanlagen müssen der DIN 6650 entsprechen und über Spülbecken verfügen, die an fließendes Trinkwasser angeschlossen sind. Ansonsten sind Einwegbecher zu benutzen. Das Schankbuch mit Nachweisen der vorgeschriebenen Reinigung muss vorliegen.

Anforderungen an die Eigenkontrolle

1. Bei den Verfahren zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sind die HACCP-Grundsätze zu berücksichtigen (u.a. Gefahrenanalyse, Bestimmung und Überwachung der kritischen Kontrollpunkte).
2. Im Rahmen der Eigenkontrolle sind zumindest die Ergebnisse der Temperaturüberwachung (Einhaltung der Kühlkette und der Heißhaltetemperatur, ggf. Kerntemperaturmessungen) nachweislich aufzuzeichnen. Das Warmhalten verzehrfertiger Speisen muss bis zur Abgabe an den Verbraucher bei einer Temperatur von mindestens $+ 65^{\circ}\text{C}$ für ca. **max. 3 Stunden** erfolgen.

Anforderungen an Personen

1. Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist geeignete, saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung zu tragen sowie ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit einzuhalten.
2. Die nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) erforderlichen Gesundheitsbescheinigungen bzw. Gesundheitszeugnisse sowie die Belehrungsnachweise müssen vor Ort vorgezeigt werden können. **Belehrungen** nach § 43 (1) und (4) IfSG werden gefordert für:
 - Verantwortliche (z.B. der Vereine oder Ämter) und für Betreiber von Einrichtungen (z.B. Gulaschkanonen, Grilleinrichtungen, Schwein am Spieß)
 - oben genannte Personen und für deren Mitarbeiter, die mit den Lebensmitteln umgehen.
3. **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote** nach § 42 (1) IfSG gelten für Personen, die:
 1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
 2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
 3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden.

Diese Personen dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden:

- beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der unten genannten leicht verderblichen Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

4. Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder abgegeben werden, die aufgrund einer **Schulung** über die ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechenden Fachkenntnisse verfügen (§ 4 Absatz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)). Diese Lebensmittel sind in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich und ihre Verkehrsfähigkeit kann nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder Bedingungen erhalten werden (§ 2 LMHV; § 42 IfSG).

Leicht verderbliche Lebensmittel sind z.B.:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.

Verbote

Verboten sind an offenen Verkaufseinrichtungen / Ständen das Herstellen, Behandeln und Abgeben von:

- Hackfleisch, rohen Hackfleischerzeugnissen (auch Mettbrötchen!) und Geschnetzeltem,
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder –erhitzter Füllung oder Auflage,
- Speisen mit nicht durcherhitzten Eiern, wie selbst hergestellte Mayonnaise,
- nicht durcherhitzte Eierteigwaren (Knüppelkuchen mit Ei) oder Kremspeisen,
- Rohmilchabgabe, d.h. Milch direkt vom Bauern oder frische Produkte daraus.

Weitere Details zum Umgang mit Lebensmitteln bei derartigen Veranstaltungen finden Sie in:

- der EG-Verordnung Nr. 852-2004 vom 29.04.2004 (ABl. L 226 S. 3 vom 25.06.2004) [gilt grundsätzlich für alle Lebensmittel],
- der EG-Verordnung Nr. 853-2004 vom 29.04.2004 (ABl. L 226 S. 22 vom 25.06.2004) [gilt zusätzlich für Lebensmittel tierischen Ursprungs],
- der Verordnung (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. EU L 338 S. 1),
- der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1816 vom 14.08.2007),
- dem Merkblatt des Gesundheitsamtes des Landkreises über Trinkwasseranlagen,

Weitere Fragen richten Sie bitte an:

**Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
des Landkreises Rostock
Am Wall 3 – 5
18273 Güstrow
Tel.: 03843 755-39200 oder -39120
Fax: 03843 755-39801**

(Stand:04.04.2012)